BIBLIOTHEQUE DE BASE PROPOSEE PAR :
LA REDACTION DE « POUR LE VIGNOBLE »

VINS & VIGNERONS , CEPAGES & TERROIRS

Autour d'un Vin - Editions Flammarion

A noter chez Flammarion le lancement d'une collection « Autour d'un vin », collection qui s'est déjà enrichie de la sortie en deux mois de 12 ouvrages différents avec cinq auteurs : David Cobbold, Aude Lutun, Sébastien Durand-Viel, Eric Glatre et François Morel. L'un des premiers sortis est : « Châteauneuf du Pape » d'Aude Lutun . Le plus célèbre cru de la vallée du Rhône trouve son livre de raison sous la plume d 'A.Lutun qui parcourt l'histoire, des papes à la naissance des AOC. Un tour d'horizon des terroirs et des environs, puis une initiation à la dégustation et l'accord mets/vins de Chateauneuf du pape (Ah ! la truffe et le Châteauneuf du pape blanc !) et un carnet d'adresse assez exhaustif pour l'amateur de Châteauneuf.
Tous les livres de la collection sont orchestrés pareillement en trois parties : Terroir-Dégustation-Carnet. 89 pages - Prix 15.50€ – Flammarion

« Menace sur la civilisation du vin »

« Menaces sur la civilisation du vin » de Raoul Marc Jennar, est un appel urgent à résister à la dérégulation du marché du vin européen. Quelles menaces pèsent sur le vin aujourd'hui ? Rien de moins que légaliser au niveau européen « l'arrangement » de nos vins, afin de les rendre compatibles avec un standard de consommation imaginé par les spécialistes du marketing des grands alcooliers internationaux. Ce livre est un appel à résister à toutes les réformes européennes, qui font fi de la dimension culturelle, sociale, économique et environnementale de la viticulture et condamnent le vin à l'insignifiance. Il reprend en conclusion l'« Appel ultime contre les naufrageurs du vin» lancé par la Confédération paysanne. **Editeur** : Aden **Format** : 14 x 17 cm 80 pages - **Prix** : 8 euros - www.rezolibre.com.

"Midi viticole 1907-2007, Les vendanges de la colère"

(L'Humanité-Au diable Vauvert), un titre inspiré du roman de Steinbeck "Les raisins de la colère", les journalistes Alain Raynal, Christophe Deroubaix et Gérard Le Puill insistent sur les aspects économiques, politiques et sociaux de la révolte de 1907 qui culmina en une manifestation de 500.000 personnes le 9 juin à Montpellier. Les auteurs reviennent sur ce "soulèvement de tout un peuple", avec à l'appui, photos d'époque, discours de Jean Jaurès et biographies des principaux tribuns. "1907-2007

”La Vigne Assassinée – L’avenir du vin ”Journaliste, auteur et consultant, Christian R. SAINT-ROCHE est, depuis de nombreuses années, un observateur privilegie du monde du vin.A un moment crucial ou la viticulture frangaise vire au pessimisme affiché, l'ouvrage de Christian R. Saint-Roche livre un message d'un optimisme mesuré et réfléchi. Apres une analyse irrefutable de la situation de crise que connait le monde viticole, c'est avec un regard lucide et serein qu'il envisage l'avenir de la viticulture française. Le vin-aliment doit reprendre ses droits en reinventant l'usage quotidien qu'il n'aurait jamais du abandonner. Le vin-plaisir initie depuis peu par une mode devenue internationale, a surement sa raison d'etre dans un contexte precis. Ce sont deux manieres de consommer parfaitement complementaires. Si les vigneronsde France subissent de plein fouet un lobbying anti-vin permanent,médiatique et néfaste soutenant que le vin est dangereux pour la santé, des voix de plus en plus nombreuses se font entendre parmil les plus illustres chercheurs et des professeurs de medecine pour replacer la consommation modérée de vin dans un contexte favorable. Pourquoi les conclusions de leurs recherches ne sont-elles pas prises en compte ? Et ne pas admettre une fois pour toutes que le vin joue un rôle benefique pour 1'homme ? L'auteur denonce cette supercherie tres francaise des le premier chapitre et revele avec tenacite les verites et les mensonges que beaucoup ignorent. Le vin français merite d'etre défendu, promu comme une marque de fabrique pour mieux être percu et convaincre. Il saura relever les défis qui l'attendent en adoptant un marketing moderne mais honnête vis-à -vis du client et en s'ouvrant à des nouveaux publics, les jeunes générations - qu'il convient d'éduquer - et les femmes. Préface de Marie-Christine TARBY-MAIRE, presidente de Vin & Société. Edition CIDE 190 pages - 20.50 €

« O.P.A.SUR LA VITICULTURE »

(Entre fatalité et espoir) par Roland Feredj

« *Le propos de ce modeste témoignage est de retracer, avec une subjectivité revendiquée et je l'espère un brin d'humour et de mauvaise foi, quelques unes des thématiques qui ont constitué l'alpha et l'oméga de la pensé viticole française* ». " Une O.P.A. est un moyen de prendre le contrôle d'une entreprise, sans demander véritablement l'avis de ceux qui la détiennent et/ou la constituent. Est-ce que c’est ce qui est en train de se produire pour les A.O.C. françaises ? A la lumière de son expérience professionnelle (éducation nationale, directeur du Comité Interprofessionnel de Bordeaux), et de la gestion d'une commune viticole (maire de Sadirac) , Roland Feredj constate, qu'au-delà des débats sur la «crise viticole », de l'évolution du concept d'A.O.C, de l'avenir du syndicalisme d'appellation et de la place de la viticulture au sein du monde agricole, c'est sans doute une certaine conception de l'État qui est en cause dans ce secteur comme dans d'autres. Roland Feredj

témoigne de la genèse des réformes et présente, non sans humour : un peu d'économie viticole, l'A.O.C. et son univers, les traits d'un insaisissable consommateur, ceux des journalistes en vins, des fonctionnaires de ce secteur d'activité. Chemin faisant, il en arrive à la « mise au clair et mise au pas », en analysant les évolutions en cours : des syndicats aux Organismes de Défense et de Gestion des appellations, du centralisme à la déconcentration administrative. L'auteur préfère garder l'espoir d'une politique viticole européenne ambitieuse, mise en œuvre par un État moderne qui émancipe les régions viticoles et qui leur permet de se libérer d'une tutelle souvent trop pesante. Editions Féret - 10 x 18 cm 96 pages - I 8 €.

« L'inconnu de Bordeaux »

Après *O.P.A. sur la viticulture* qui prévoyait le renforcement du contrôle de l'État sur le secteur viticole, Roland Feredj nous propose *L'Inconnu de Bordeaux,* un court essai sur le milieu professionnel du vin de Bordeaux et ses relations avec son environnement local. Force est de constater que chacun a « son Bordeaux » en tête, inépuisable sujet de conversation plutôt que de connaissance .A Bordeaux, il n'y a pas que le vin, certes, mais il y a aussi le vin : une somme de singularités qui se fondent dans un tout et composent une filière puissante, vivante, au service de ses membres, et profitable à l'ensemble de la collectivité. Les élus ne peuvent ainsi oublier que l'identité de la ville, du territoire et une partie de son économie reposent depuis longtemps sur le vin. Au moment où la mise en œuvre de la réforme du secteur viticole se précise, Roland Feredj s'interroge sur l'engagement politique des élus tant en ce qui concerne une gestion décentralisée du vignoble, qu'une véritable protection des terroirs ou la prise en compte des besoins de restructuration de la filière. L'exemple bordelais est-il spécifique ou emblématique de ce qui se passe aussi dans d'autres régions de production ? Cet essai concerne les élus territoriaux et les professionnels du vin, mais également tous ceux qui vivent dans un environnement paysagé par la vigne, qu'ils soient ou non de la région bordelaise Editions Féret – 64 pages Prix : 12,50€

In Vino Satanas !" de Denis Saverot et Benoist Simmat

Si nos grands crus sont convoités par tous, la France, seule dans le monde, est en train de tourner le dos à sa viticulture. Denis Saverot de la revue du Vin de France, et Benoist Simmat du JDD, ont enquêté sur ce phénomène. Dans leur livre, les deux journalistes expliquent pourquoi aujourd'hui, le vin est devenu politiquement incorrect. « In Vino Satanas ! », de Denis Saverot et Benoist Simmat est publié par Albin Michel -246p.16 euros.

Mondialisation des Vins : Vins INOQ ou Vin OMC par Jean CLAVEL **-** L'édit de l'empereur romain Domitien en l'an 92 de notre ère, nous rappelle que le vin fait, depuis toujours, l'objet d'échanges internationaux sous contrôle de réglementations dont l'importance et les volumes sont allés croissant au fil des siècles La mondialisation galopante issue des progrès techniques et économiques des transports, de la logistique, de la communication et du différentiel des coûts de production, ne fait qu'amplifier le phénomène et le rendre plus complexe. De la vigne au vin, les vignerons et les opérateurs de la filière sont particulièrement concernés par cette problématique mondiale et s'interrogent, légitimement, sur l'avenir de leurs professions. La concurrence entre la viticulture française, marquée par sa structure familiale, et les productions vinicoles de l'hémisphère sud principalement industrielles, aux marques très concurrentielles, sera de plus en plus aiguë, et ce, dans un contexte où la France se distingue par l'imbroglio des contraintes qu'elle impose à la filière vinicole. Jean Clavel, en praticien averti de celle-ci, démonte la complexité de la situation actuelle et la rend accessible au plus grand nombre ; il confirme les failles du système français et signe un ouvrage indispensable pour comprendre les enjeux véritables de la mondialisation des vins. Il souhaite par ailleurs que son ouvrage contribue à renforcer, en France, l'action de tous ceux qui militent pour une viticulture durable, conquérante des marchés mondiaux, et qu'il persuade ceux qui doutent, de s'engager dans ce mouvement vital. Indispensable pour les élus pour comprendre le monde du vin et la mondialisation. Editions Féret – 190 pages – 19€

« LE VIN FACE A LA MONDIALISATION » de Jean-Pierre DeroudilleJean-Pierre Deroudille est journaliste politique à Sud-Ouest. Il a été responsable de la rubrique vinicole pendant 7 ans. Il est également collaborateur du Guide Hachette des vins A l'heure de la mondialisation croissante, cet ouvrage présente les atouts et les faiblesses de l'Ancien Monde viticole. L'édifice des appellations d'origine contrôlée, mis en place en France entre les deux guerres, a servi de base au modèle européen. Face à l'offensive des viticultures du Nouveau Monde ou des pays de l'Europe orientale, beaucoup moins encadrées par la réglementation, la production du Vieux Continent va-t-elle et pourra-t-elle tenir ? L'enjeu est également politique : le tissu social dense du monde viticole européen est-il en passe de se-dé-faire au profit des multinationales ? Faudrait-il que l'Europe, pout défendre ses produits de terroir, invoque l'exception culturelle en matière de vin ? Pour faire le point, l'auteur se livre à une analyse de la géopolitique du vin. Un ouvrage passionnant. Editions Dunod - 144 pages. Format : 140 x 220 . Prix : 17€ .

« La Terre de la colère »

Après avoir été maire, conseiller général et conseiller régional, député à l'Assemblée nationale et au Parlement européen, André Soury se consacre à la littérature et prolonge par la plume la défense de la ruralité. Pendant plus de trente ans, Francis, Guitou, Didier et d'autres fermiers se sont battus pour le respect du statut du fermage et du métayage voté en 1946. Ils se nommaient les Insurgés du droit et combattaient pour défendre les droits des paysans sans terre contre les gros propriétaires terriens et l'État. Du Larzac au Poitou-Charentes, les fermiers sont victimes de bailleurs peu scrupuleux qui essaient de les mettre sur la paille. À grand renfort de manifestations, ils réussissent à ranger les tribunaux de leur côté. La lutte est longue et elle continue encore aujourd'hui. André Soury nous plonge dans la réalité de l'agriculture moderne, dans les luttes des paysans sans terre et nous aide à comprendre, de l'intérieur, le drame qui ronge les campagnes françaises, victimes de la modernisation de l'agriculture. Un récit qui a touché José Bové, auteur de la préface. Editions de l'Ecir - André Soury- 13,5 x 21 cm - 384 pages – 19€

« Vignes, vins et pouvoirs » sous la direction de Jean Vigreux et Serge Wolikow. En 150 pages et huit contributions différentes, ce livre nous propose des études critiques sur l'histoire viticole du XX° siècle : c rise du phylloxéra, crise économique des années 30 ou de l'occupation allemande dans le vignoble . Rôle de l'Etat et des élus viticoles , comme dans l'histoire des Appellations contrôlées, rapport entre le pouvoir et le vin, la place des élus dans l'histoire du vin. Tous ces sujets qui ont fait l'objet de communications universitaires nous rappellent que « *le vin n'est pas seulement l'affaire des viticulteurs : il est le produit d'une mise en scène aussi bien que d'une mise en bouteille.* » - Editions Universitaires de Dijon – Prix 12.20 €

Editions FERET

Les éditions Feret sont toujours sur la brèche pour sortir des livres intéressants sur la vigne et le vin. Leur dernière livraison amène trois ouvrages différents mais apporte des regards complémentaires.

Histoire de la Vigne et des Vins dans le monde XIXe et XXe siècle de Michel Vidal met à jour l'évolution des vignobles et des vins et explique les enjeux du XXI°siècle .24.39 €

Le vin à travers les âges (CERHIR). Ce sont les actes du Colloque organisé à Bordeaux sur le thème avec des informations pertinentes et une réflexion variée sur le monde de la vigne et du vin par des historiens, professeurs et spécialistes - 41.16€

Journal de voyage en Europe de Thomas Jefferson, retrace la visite du futur président des Etats unis en 1787 et 1788 dans les régions viticoles d'Europe et ses réactions. Anecdotique mais historique 21.80€

« 100 gestes pour la Planète – (adopter les bons réflexes quotidiens) »
par Nathalie Fontrel et Yann Brett – Guide France Info 7.47€ . A acheter et à faire distribuer à tous les enfants de nos écoles pour en faire des écocitoyens responsables qui formeront leurs parents. Pour tous les maires de l'ANEV une bonne idée de cadeau pour leurs concitoyens…

Vignerons rebelles : Les hommes & leur terroir - 62 viticulteurs d'exception
Vignerons rebelles est la chronique d'une soixantaine d'entretiens auprès de ces professionnels scrupuleux, aux techniques parfois non reconnues par l'agronomie moderne et bien pensante, mais dont les nectars nous procurent, par leur authenticité, davantage que du plaisir : de l'émotion. Ce livre n'est pas un guide, prévient d'emblée Jean-Claude Ray**,** l'auteur de Vignerons rebelles**.** Cet amateur de bons produits, écologue et consultant en écologie territoriale, persiste dans sa défense d'une viticulture, et même d'une agriculture différente de celle qui nous est imposée par nos énarques ou nos pseudo-experts européens. S'adressant au citoyen-consommateur, l'ouvrage - engagé - désigne les coupables : l'agro-alimentaire, la FNSEA, les coopératives, les banques, l'industrie phytosanitaire et la pétrochimie, la fausse science qu'est l'œnologie. Prix : 21,50 Euros - 304 pages - Collection « La Nature & L'Homme ». Editions ELLEBORE

On sera attentif à la prochaine parution chez Fayard, de l'ouvrage "Pesticides, révélations sur un scandale français**",** de Fabrice Nicolino et François Veillerette aux éditions Fayard, un livre difficile et dérangeant sur les pesticides. Sachez qu'au-delà du livre, un site Internet est ouvert à toutes les discussions : www.pesticides-lelivre.com /

« Le Vin du Ciel à la terre ».
Célèbre dans le monde du vin pour avoir converti à la Biodynamie dès 1984 son prestigieux vignoble : La Coulée de Serrant, à Savennières, Nicolas Joly nous livre dans cet ouvrage quelques-uns des secrets de son art viticole. Dans un langage accessible au non-initié, Nicolas Joly révèle l'originalité de cette agriculture qu'il pratique avec tant de bonheur et de réussite. S'inspirant de la pensée visionnaire de Rudolf Steiner, l'auteur décrit le sol comme le dernier maillon, ou le relais, d'un monde plus subtil, moins tangible, qui est situé dans l'atmosphère. Il traite aussi du rôle des planètes puisque, en Biodynamie, les sols sont considérés comme un miroir du cosmos. Il a fondé l'association « Soin de la Terre » et est l'investigateur d'une charte de qualité « Pour une pleine expression des AOC », qui regroupe plus de 75 domaines dans le monde. Préface de J-M. Pelt . Référence de la viticulture en Biodynamie, cet ouvrage est devenu un classique de la littérature sur le vin - Les éditions Sang de la Terre / Ellébore -Collection : Les dossiers de l'écologie - 304 pages - prix : 23 euros. Du même auteur sortie depuis peu « Le vin , la vigne et la biodynamie » pour découvrir et s'initier à la biodynamie point par point (190 pages - 8.90€) .

« Les terroirs du Vin » de Jacques Fanet.
Jacques Fanet, directeur-adjoint de l'INAO, connaît son Monde sur le bout des doigts, surtout les terroirs viticoles. De l'Australie à la France, de Hongrie jusqu'en Amérique. Spécialiste d'œnologie, de viticulture et de géologie, il met en relation et explique les relation et complémentarités entre cépages et sol, entre terroir et vin. Agrémenté de plus par 20 cartes, 53 coupes et diagrammes en couleurs et de magnifiques phosts de vignobles. Editions Hachette – 37.85€ .

"Dictionnaire encyclopédique des Cépages" par Pierre Galet.
Pierre Galet est le Pic de la Mirandole des ampélographes. Dans cette somme, travail de toute une vie il détaille plus de 9.600 cépages du monde des plus connus aux plus rares pour ne pas dire introuvables , qu'il a recensé pendant 50 ans dans tous les pays de la planète. Du premier cépage le plus cultivé en France le Carignan au Zinfandel de Californie de la taille à la vinification, de la qualité du vin à sa conservation pour chaque cépage P.Gallet vous dévoile l'état actuel de la connaissance. Hachette Pratique – 350F.

« Cépages du Sud-Ouest »
2000 ans d'histoire des cépages par Guy Lavignac, ingénieur Agro de Montpellier. Il a réuni un descriptif des techniques vitivinicoles du siècle dernier et présente 139 cépages anciens du Sud-Ouest, encore cultivés ou non. Plus de 300 photos diverses de ceps et de raisins rendent aisée l'authentification de chaque cépage. Editions du Rouergue – 270 pages – 200F.

« La légende des cépages »

La légende des cépages est un recueil de nouvelles, écrit par des écrivains amateurs autour d'un cépage et à la suite d'un concours lancé par l'animateur d'un site Internet sur le vin en Suisse romande (Alexandre Truffer) www.romanduvin.ch . ….Avec la Légende des cépages il contribue à enrichir la culture du vin en Suisse, une culture à la hauteur de ses vins. La légende des cépages. 95 pages- 20€- Éditions à la carte,

« Un siècle de coopération, et demain ? »

Témoignages et perspectives en Languedoc par Jean-Pierre Juge. L'auteur présente une série d'interviews des acteurs vitivinicoles et nous communique leurs espoirs et leurs craintes, leur volonté de persévérer. Dans la suite du centenaire de la coopération– Editions Domens – Collection Témoignages – 18€

"Guide des Caves coopératives de France" .

En 320 pages vous saurez tout sur les 877 caves coopératives de France. Du nom de leur président ou de leur directeur en passant par le nombre d'adhérents ou d'hectolitres produits, de leurs marques, cuvées ou sortes de vin (AOC, Vin de Pays, Vin de table), leur circuits de commercialisation, d'exportation. Et bien sûr le nom et coordonnées des responsables des fédérations. Egalement un index par département et par produit. Editions CEDIS- BP 19 – 33127 Martignas Cedex – Tel:05.56.78.07.17

"Vignerons de France – 200 portraits"

– 2000 ans de tradition viticole. C'est un ouvrage collectif qui est une passionnante rencontre avec les vignerons de France. Avec 200 portraits de vignerons, des visites de musée et des rendez-vous. EN sus un annuaire séparé qui regroupe 8500 adhérents des caves particulières. – Editions Herscher –Paris – www.editions-belin.com – 272 pages – 500 illustrations – 272F

« Vin sur Vin » par Michel Drouhiole

Ce livre est pratique car il classe, par ordre alphabétique, plus de 400 appellations de France et d'ailleurs et donne des informations utiles pour chaque vin : d'où vient-il, quelles sont ses principales qualités, dans quelle fourchette de prix se situe-il, quels plats l'accompagnent le mieux, combien de temps faut-il attendre avant de le déguster, à quel degré doit-on le conserver, etc. Son ambition est de présenter, dans un langage courant, tout ce qu'il faut savoir pour apprécier le vin avec modération mais délectation. Selon ses goûts, sa bourse, ses envies, le plat qui mijote dans le four, la fête qui se prépare, le cadeau à offrir… ce livre extrêmement pratique aide donc le consommateur à choisir les bons vins

en chaque occasion .Il s'adresse, tout particulièrement, à ceux qui n'y connaissent rien ou pas grand-chose et qui souhaitent trouver à tous les coups les bons accords. À la fin du livre, un index des plats permet de savoir rapidement quelle bouteille convient le mieux avec du fromage, des asperges, des fruits de mer ou encore des viandes marinées. Editions LEDUC -320 pages – 14.90€ -

"Vins et Villages "... ces beaux villages qui ont donné leur nom au vin.

Derrière une appellation se cache souvent un terroir et un village qui vaut le détour. C'est partant de ce constat que Myriam de Cruguellic pour les textes, Luc Marescot pour les photographies (excellentes) ont entamé un tour de France de quelques beaux villages (23) tous produisant des bons vins d' Appellation d'Origine Contrôlée. Dans chaque région visitée un ou plusieurs villages et vins sont décrits de façon détaillée, d'autres simplement mentionnés. C'est le cas de Vinsobres à Vouvray ou Sancerre . Editions Solar – 142 pages –

« Les PAYSAGES VITICOLES », sixième titre de la collection *Regards & Découvertes.* Les auteurs, Carine Herbin et Joël Rochard, nous proposent ici un premier regard sur ce qui constitue ces paysages : leur genèse, leur histoire, leur devenir et les enjeux des décisions collectives qui devraient être prises à court terme. 132 pages – 23X23 plus de 200 photographies couleurs – Prix : 29€

LIVRES SUR LES REGIONS

« Le Vin en Languedoc et en Roussillon »

Le Languedoc et le Roussillon sont de vieilles terres de vigne et de vin. À la fin du Moyen Âge la vigne est partout présente, en complément des céréales nourricières. Trois siècles plus tard, les bords du golfe du Lion sont devenus le premier vignoble du monde. Cette mutation, profondément originale, est fille des échanges. Elle s'amorce dès la fin du XVIIe siècle grâce à l'accès par mer au marché de l'Europe du nord. À la fin du siècle suivant, tous les caractères de la viticulture méridionale sont en place : l'adaptabilité des structures foncières traditionnelles à une production croissante, la dynamique du marché international, le développement d'activités annexes, l'attention à la qualité, les recherches savantes et pratiques sur le vin. Au XIXe siècle, le vin devient le pivot de l'économie régionale. Des crises d'ampleur proportionnelle à l'importance prise par la vigne et le vin rythment les relations entre production et marchés jusqu'aux années 1970. Priorité est alors donnée à la qualité pour assurer l'avenir. Les transformations de la consommation et de la commercialisation, l'essor de la production hors d'Europe, lancent actuellement de nouveaux défis ; ils sont dans la lignée de ceux connus par la

viticulture méridionale depuis son accession au marché international. Les auteurs : GENEVIEVE GAVIGNAUD-FONTAINE est professeur à l'Université de Montpellier et GILBERT LARGUIER, agrégé d'histoire, est professeur d'histoire moderne à l'Université de Perpignan depuis 1993.Editions Trabucaire – Canet 66140-370 pages-Prix 20 €.

« **CAHORS, Le roman du vin noir »** par Jean-Charles Chapuzet
L'histoire du vin noir de Cahors s'apparente bien à ces fameux méandres qui dessinent le Lot et sur lesquels est venue se greffer l'appellation. Cotés sur la place de Londres au XIIe siècle, brimés par les Bordelais durant les décennies suivantes, connaissant leur âge d'or sous le Second Empire, ces vins ont connu le pire comme le meilleur. Rejoignant la cour des grands dans les années 1970, le vin de Cahors revient de loin. Sa vie relève du roman, du drame à l'euphorie, de la gloire au désenchantement. Rien n'est jamais acquis dans ce Quercy... Cet ouvrage est autant le récit d'un vignoble, d'un pays qu'un hommage à l'abnégation de ses paysans qui, sans relâche, ont survécu à toutes les vicissitudes des siècles passés. Jean-Charles Chapuzet nous offre une histoire de terre, de courage et de passion particulièrement vivante et intéressant La couverture de l'ouvrage reprend le verre de Cahors, indissociable de l'image du vin de Cahors. Un vernis photo luminescent apposé sur le titre de l'ouvrage permettra, en pleine nuit, d'y voir plus clair sur le vin noir de ce coin du Quercy. Editions Féret – 140 pages – 15€

LIVRES SUR BORDEAUX

"Bordeaux et ses Vins ® " – 16° édition.
C'est en 1850 que Michel-Edouard Féret publie le premier" Bordeaux et ses vins". Il comprend déjà 320 pages et devient l'ouvrage phare de la Librairie Féret et Fils ancêtre des éditions Féret. Tous les 5 à 7 ans depuis une édition paraît, véritable dictionnaire encyclopédique de l'appellation, référence pour les professionnels, guide d'achat pour les amateurs. L'édition 2001 a été tirée en 16.000 exemplaires et elle recense plus de 12.000 noms de propriétaires, exploitants et négociants, 7800 crus, 13.500 marques. 1700 Domaines (400 de plus qu'en 1995) sont décrits et illustrés de façon détallée ainsi que plus de 200 maisons de négoce de la place de Bordeaux. Editions Féret – 2448 pages – Format 18X25 – Poids :2.7 Kg - 495 F.

"Bordeaux, le choix du Sommelier" par Philippe Faure-Brac.
Celui qui fût en 1992 meilleur sommelier du monde et qui dirige "le Bistrot du Sommelier" depuis 17 ans a Paris signe là un livre qui permet sur chaque appellation, de faire un point le plus exhaustif possible avec les rendements , l'histoire, les millésimes, les producteurs. 15 Recettes et une quarantaine de mariages heureux, des superbes photographies couleurs de Jacques Boulay

(200 !), un livre de cave et un carnet d'adresses complètent un ouvrage référence pour découvrir toutes ces prestigieuses appellations et répondre à toutes les questions. E/P/A Editions – hachette livre – Paris – 288 pages – 298F.

"Bordeaux - Vins & Négoce".

Premier volet de la collection les Vinigraphes des Editions Féret qui promèneront le lecteur dans chacune des appellations. Cet important ouvrage présente les 44 appellations bordelaises, conseils de dégustation et accords des mets et des vins puis décrit et donne les adresses de quelques 200 maisons de négoce de la place de Bordeaux. Une somme indispensable pour l'amateur de vins de Bordeaux. Sous la direction de Bruno Boidron et Marc-Henry Melay – Editions Féret – Mérignac- 325 pages – 178F.

"Aux origines du vignoble bordelais " –

il y a 2000 ans , le vin à Bordeaux par Frédéric Berthault. Cet archéologue bordelais a mené une enquête quasi policière sur les traces des tribus celtiques et des romains pour retrouver les origines du vin à Bordeaux. De nombreuses informations, connues de quelques rares spécialistes ou même inédites y sont dévoilées grâce à une recherche documentaire rigoureuse. Illustré richement de gravures de mosaïques, de découvertes archéologiques . Editions Féret – Mérignac – 128 pages – 99F.

« Carnet de Vendanges » de Nicolas Despagne - Maurice Druon a dit de ce livre à l'auteur : « *Ce journal d'une récolte est un ouvrage de savoir, de tradition et de passion, ce qui a toutes raisons de me plaire... Aux amateurs qui, comme moi, ne connaissent du vin que sa dégustation, vous apprenez quels soins, quels actes, quelle mémoire, quels soucis réclame, jour à jour, la production de ce breuvage, depuis le début de la récolte jusqu'à la mise en barrique ou en bouteille. »* Cet ouvrage est rédigé sous la forme d'un carnet de bord, une sorte de journal intime qui raconte au quotidien la vie d'une exploitation viticole entre le 15 septembre et le 30 novembre 2005 . Son style direct et très vivant rend l'ouvrage particulièrement pertinent. Dans une période où les valeurs sont un peu écornées, ce livre engagé et sincère fait vraiment du bien. Editions Féret – 192 pages – 19€

« Bordeaux, le Vin et moi » par Jo Gryn Jo Gryn est certainement l'un des plus grands dégustateurs « par internationaux du moment, à l'égal de Hugh Johnson, Robert Parker, ou encore Francis Robinson... Passionné par son métier et par les gens, il nous livre l'expérience de ses 30 années de dégustations et de visites du vignoble bordelais. De son parcours d'initiation avec son maître belge Robert Goffard, (qui lui expliquait qu'il fallait aller dans le vignoble pour le comprendre) à ses dernières visites, le lecteur va ainsi cheminer de propriété en propriété, de découvertes en anecdotes savoureuses. Entre

passé et présent, nous voyageons ainsi, au fil des millésimes (de 1870 à 2005) et des régions viticoles, du Médoc à Saint-émilion, de Sauternes à Pomerol.280 pages.19€- Editions FERET

« Cognac, la saga d'un esprit »

Les éditions du Croît vif publient *Cognac, la saga d'un esprit* : l'histoire d'un des alcools les plus connus au monde. L'auteur, Kyle Jarrard, donne une vision originale de la profession du cognac d'aujourd'hui, vue de l'intérieur grâce à de nombreux entretiens. Ce livre est la traduction en français de *Cognac, the Seductive Saga of the World's Most Coveted Spirit*, ouvrage paru en 2005 chez John Wiley (New York). Le livre offre un regard unique sur l'état de l'art actuel de l'industrie du cognac, vécu dans les coulisses des plus petits producteurs jusqu'aux plus renommés, les Hennessy, Courvoisier, Martell, Rémy-Martin, Delamain et autres marques légendaires. Sa rencontre avec tous les métiers connexes, qu'ils soient fabricants de barriques de chêne, de bouchons ou d'étiquettes, ouvre en grand les portes sur cette eau-de-vie universellement appréciée et pourtant souvent repliée sur elle-même. Un regard aigu sur une histoire turbulente, parvenue aujourd'hui à un marché mondial, ainsi apparaît *Cognac, la saga d'un esprit*… 15 x 23,5 cm - 320 pages – 25 euros - Hors-texte de 16 pages.

LIVRES SUR LA LOIRE

"Vallée de la Loire Grandeur nature" de James Turnbull.

Un nouveau concept pour présenter 90 des meilleurs vins de la vallée de la loire avec en regard la bouteille du vin sélectionné grandeur nature. Une présentation de chaque domaine, une description des particularités de chacun pour ce qui est de la conduite du vignoble ou de vinification par un anglais devenu en 15 ans l'in des plus grands spécialistes des vins français. Editions E/P/A- Hachette Livre, Paris – 192 pages -210F.

"Se constituer une cave en remontant la Loire" et l'harmonie des vins et des mets par Patrick Joly et Jean-Michel Monnier.

En remontant le fleuve se constituer une cave en connaisseur et découvrir de Nantes à Saint-Etienne, une palette d'appellations variées en arômes et en goûts. Editions Siloë –85280 La Ferrière- 144 pages –149F.

Collection " Itinéraires de découvertes.

C'est un collection qui comprend plus de trente cinq titres et qui permet de découvrir dans chaque région un patrimoine méconnu, humain, historique ou culturel grâce à des auteurs spécialistes de leur région.

Parmi les titres déjà parus signalons "Tous les Châteaux de la Loire et leurs environs " de Gilles du Pontavice – Photos de Richard Volante. 90 châteaux, hôtels, églises, ponts décrits et photographiés.

Dernier ouvrage paru en Avril , "L'Anjou entre Loire et Tuffeau" permet à Philippe et Catherine Nédélec (texte et photos) de rassembler ce puzzle que constitue cette partie de la Loire terre d'accueil authentique et si aimable qui vient d'être classée au patrimoine mondial et dont nombre de lieux sont liés au vin comme Saumur, Anjou, Layon . 200 photos – 9 cartes –128 pages –99 F
EDITIONS OUEST-FRANCE

« Les Deux-Sèvres, l'autre pays du vin »

Dominique Paillé est député des Deux-Sèvres et adhérent de l'ANEV. Il est parti à la rencontre des viticulteurs du Pays Thouarsais. Ce guide des vins passe ainsi au crible une trentaine de domaines du Nord Deux-Sèvres et décrit les caractéristiques de chaque vignoble : cépages, terroirs, accueil, productions. Découvrez ainsi toutes les communes classées en AOC ou en AOVDQS ainsi que les vins de pays. Retrouvez enfin l'histoire de la vigne en Deux-Sèvres depuis les origines jusqu'à nos jours. Geste Editions - 144 pages - 22 €uros- disponible sur les sites internet suivants : www.gesteditions.com ou www.fnac.com

« UNE ANNÉE AUTOUR DE SANCERRE »

C'est superbe recueil de photographies en noir et blanc qui dévoile au fil d'une année le labeur des vignerons de ce coin de France qui veillent quotidiennement à l'entretien de leur terroir. Le photographe Götz Goppert nous livre un superbe travail en collaboration avec Stanislas de Bengy directeur artistique.192 pages- 24X32 – Prix49 €

LIVRES SUR LA BOURGOGNE

"Meursault et ses vignobles" par Henri Cannard,
Auteur de 15 livres sur les vins de Bourgogne, principalement des monographies par appellations communales. Le dernier né est consacré au "Monseigneur des vins blancs" le Meursault produit depuis l'arrivée des moines de Cîteaux, il y a mille ans. L'auteur démontre à travers l'adaptation des cépages aux conditions du milieu, les fondements majeurs de la qualité des vins de Meursault. Editions Henri Cannard BP11-71290 Cuisery-112 pages -70 photos couleurs – 120F

"Les Vins , Mets et alcools des Pays de la Loire"-
Portraits œnologiques de Patrick Joly et Jean-Michel Monnier. 1995 - 272 pages – relié – 395 F
"L'Art de la dégustation' et la découverte des vignobles des Pays de la Loire
de P.Joly et J-M.Monnier. 1996 - 80 pages – broché 120 F.
"12 voyages en Pays de la Loire"
par Hubert Martin et Thierry Charrier – 1999 – 224 pages – broché –120 F

« La Bourgogne de Vigne en table » de Catherine et Paul Cadiau
Ce couple de techniciens en œnologie ne se présente plus, tellement ils sont connus dans le monde du vin et de la Bourgogne. Auteurs du fameux LexiVin®, ils présentent la deuxième édition du guide « La Bourgogne de vigne en table », véritable sésame pour aller à la découverte des vins (descriptif de toutes les appellations et climats) et vignerons de Bourgogne mais aussi des bonnes adresses (800 !) de restaurants , auberges et hébergement de Dijon à Nevers et d'Auxerre à Macon. Plus qu'un guide , une référence..
381 pages – Bourgogne magazine –10.52€

« Trois siècles de vendanges bourguignonnes » par Roger Dubrion

L'auteur, professeur agrégé en histoire et géographie à l'université de Dijon nous présente ici ses recherches sur plus de trois siècles de conditions climatiques en Bourgogne. Nous y retrouvons les grandes préoccupations du moment sur l'évolution du climat, qui se conjuguent au passé, au présent et au futur. Au cœur de l'ouvrage, l'auteur restitue 300 ans de vendanges bourguignonnes (XVIII, XIX et XXe siècles) sans oublier le facteur humain. Il fournit de façon systématique pour chaque millésime, la date de début des vendanges, la qualité de la récolte ainsi que leur rapport avec les conditions climatiques majeures de l'année. Roger Dubrion poursuit ensuite son observation par une prise en compte des relations entre ces données dans l'analyse plus globale de l'évolution climatique. Cette dernière n'est pas sans réserver quelques surprises et nous rappelle qu'aucune modélisation ne permet de cerner intégralement l'alchimie des saisons à laquelle participe le vigneron. Ce livre constitue une mémoire incomparable pour tous les vignerons bourguignons, mais également pour tous les grands amateurs de millésimes anciens et récents de cette région. Editions Féret - 224 pages – 30€ -

LIVRES SUR LE CHAMPAGNE

« Champagne qui t'a fait roi », *« Le guide de l'amateur »* (Minerva) *« Champagne le plaisir partagé »* (Hoebeke) et les deux derniers parus *« Chronique des vins de Champagne »* Castor&Pollux - 496 pages – 300 photos – 35.99€ et *« Champagne »* dans la collection Autour d'un vin - Flammarion -

15.50€ d ‘Eric Glatre , un historien et écrivain spécialiste mais aussi fin connaisseur des vins de Champagne :

« La Champagne et ses Vins » de Bruno Boidron et Eric Glatre
Les Éditions Féret éditent depuis plus d'un siècle et demi, *Bordeaux et ses Vins.* Après quatre années de travail voici, dans le même esprit, la première édition de *La Champagne et ses Vins.* Il est structuré en deux grands volets. Le lecteur va alors découvrir les 321 villages viticoles, les 32.000 hectares de la zone d'appellation et de culture de la vigne en production, la diversité des microclimats, favorisée par une conformation géographique et géologique propre à chacune des quatre régions du vignoble : la Montagne et le Val de Reims, la vallée de la Marne, la Côte des Blancs et le Sézannais, la Côte des Bar. La Champagne est diversité, le Champagne est magique. Ce livre est une première étape. 844pages – 77€- Editions Féret

"Horizons de Champagne" – Photographies de Michel Jolyot
120 photographies des 4 saisons de la Champagne, ses vignobles, ses villages, sa vigne , son terroir. Magnifique à tous égards. "Comme son vin , la campagne champenoise est unique et diverse…Merci à Michel Joylot d'avoir montré tout cela avec simplicité" (Philippe Le Tixerant – postface). 99.00 F. – Atelier Michel Joylot – 28, Rue François Dor –51100 Reims - www.jolyot.com

« Noirs et Blancs en Champagne »
Une fois de plus Michel Jolyot est au rendez-vous pour les cadeaux de Noël.Depuis quelques années il nous fait le plaisir de nous délivrer des photos inédites. Cette année surprise ! elles sont en Noir et Blanc et c’est encore plus extraordinaire. Jouant sur les tons et sur le vocabulaire sa champagne est merveilleuse, des bornes aux enseignes , des cadoles aux vigne sans oublier tous ces villages. Merci ! 144 pages - Format : 26x28 cm - 204 photographies noir et blanc- Préface de Philippe Schilde.29€ - commande sur le site.

« Aube – Saveurs et Couleurs » de Jacques-Louis Delpal .
Cet ouvrage voulu par les responsables agricoles aubois magnifie les terroirs du département et leurs productions agricoles .Département et région y ont contribué. Le ministère de l’Agriculture a décerné à cet ouvrage le label « Patrimoine rural 2000 en France » – 133 pages – Format 29.4x24.2. Paton Editeur

LIVRES SUR LE JURA

« Terre du Jura , Tables et Vins »
de Claude Royer – Photographies de Peter Knaup présente les mets du pays (volailles, fromages, poissons champignons et fruits des bois) ainsi qu’une

quinzaine de recttes locales pour les accommoder. A chaque fois meilleur accord mets / vin du Jura recommandé. Indispensable.26p – Format 21x14.5- Editions Château Pecauld – 7.50€

« Le Vin de Paille, ou l'art du vin »
de Claude Royer – Photographies de Philipe Bruniaux et Denis Maraux. Tous les secrets de ce vin , vieux de 2800 ans mais remis au goût du jour depuis1950 dévoilés. Technique , cépages, confection, gastronomie, dégustation agrémenté de très belles photos.26p – Format 21x14.5 - Editions Château Pecauld – 6€ Commande à : Institut des vins du Jura – BP41 – 39601 ARBOIS

Livres sur les Mots du Vin

Technique et franco-anglais
« Lexivin®» Français-anglais de Paul Cadiau – 4ème édition depuis 1987 , augmentée de 600 mots et expressions, la référence français–anglais/ anglais-français. Celui que Bernard Pivot a défini comme « précis, pédagogique , nécessaire et sérieux ». Toujours vrai. Existe aussi en allemand et trilingue (dont japonais) -Publications de C.et P.Cadiau – 14.40€ - Le site : www.lexivin.com

Pratique et didactique
« Dictionnaire pratique du Vin et de la dégustation » d'Antoine Lebègue- C'est un véritable guide et une encyclopédie à la fois. Plusieurs possibilités de lecture avec le vocabulaire du vin et celui de la dégustation séparés mais aussi de nombreux articles thématiques pour l'amateur et l'amoureux du vin. On sent que l'auteur désire avant tout distraire et instruire son lecteur , lui livrant les fruits de sa propre connaissance. Le plaisir est sans cesse partagé – Editions Sud-Ouest - 392 pages – 17.90€

Thématique et Culturel
« Les mots de la Vigne et du Vin » de Gilbert Garrier – L'historien Gilbert Garrier connaît son « vin » sur le bout des doigts, avec une érudition à nulle autre pareille. Il nous livre là un ouvrage riche en couleurs, photos et surtout mots (750) , Hommes et femmes du Vin, vins disparus ou méconnus. Un superbe cadeau pour érudits, esthètes et amateurs- 264 pages Format 29x23 .Larousse.

« Petit Larousse des Vins »

Le petit Larousse des vins , en cette période de rentrée vient à point pour faire d'un débutant dans le vin, un amateur éclairé. En 922 pages, il fera le tour de la question comme dans une encyclopédie : tous les vignobles du Monde , de la France à la Californie y sont détaillés et illustrés. Comme dans un guide pratique il y retrouvera les réponses à toutes les questions qu'il se pose : qu'est-ce qu'un « vin de cépage » ? , un « second vin », . etc ….D'un format pratique et d'un rapport qualité/prix excellent , c'est le livre par excellence pour rentrer dans l'univers du vin. Format 13X19 , Larousse . Prix19.90 €
Photo : Le petit Larousse des Vins

« Dictionnaire de la langue du vin »

Qu'un vin ait de la "jambe" ou de la "cuisse", nul ne l'ignore, mais qu'il ait de la "mâche", qu'il "renarde", "terroite" ou soit "empyreumatique"... Une langue du vin sensuelle se dévoile dans ce dictionnaire des mots de la dégustation. Du XIIIe à aujourd'hui, en passant de "clairet" à "bodybuildé", voici un voyage savant et gouleyant, rabelaisien et raffiné à travers les terroirs, les modes et les époques. Grâce à ce lexique envoûtant, le verre à la main, et à la manière du précieux nectar qu'il contiendra, cessant d'être "timide", vous apprendrez à vous montrer "bavard", voire "gaillard" et, pourquoi pas ?, "voluptueux"... Un beau livre tout plaisir et ivresse ! Auteur : Martine Coutier - Editeur : CNRS- Format : 24 x 16 cm, 476 p. Prix - 28,50 €

« L'Argot des francs buveurs »
L'alcool inspire les plumes, et sait faire palpiter la langue française. S'il existe des chansons à boire, il est aussi tout un langage coloré dont usent les francs buveurs au cours de leurs libations. Dans cet ouvrage haut en couleurs et en goût, l'auteur a recueilli quelque cinq cents expressions pittoresques et parlantes chez une centaine d'auteurs, entre le début du XXe siècle et celui du XXF. Ecrivains, chroniqueurs, romanciers de polar ou de BD, poètes, chansonniers : on croisera ici Alphonse Boudard, Auguste Le Breton, Maurice Fombeure, Jean Galtier-Boissière, René Fallet, Louis Forton, San Antonio, Robert Giraud, Albert Simonin, Louis Calaferte, Clément Lépidis, François Caradec, Claude Duneton, François Cérésa, mais aussi Serge Gainsbourg, Georges Brassens, ou Pierre Perret... Un cocktail érudit plein d'humour et de saveur qui se déguste sans soif. Docteur es lettres, Jean-Marc Richard est passionné de linguistique et d'argot. Il a déjà publié un Dictionnaire des expressions paillardes et libertines. Format : 13,50 x 23 cm - 130 pages - Prix:15€

LE VIN AU FEMININ & RECETTES - DEGUSTATION

« Le guide du vin au féminin 2002 » par Isabelle Forêt

Convaincue, par expérience, que le goût des femmes diffère de celui des hommes avec un odorat mieux formé et différent entraînant un résultat de dégustation distinct , Isabelle Forêt , journaliste spécialisée en œnologie, signe un livre qui privilégie des vins plus charmeurs pour les femmes : arômes fruités, parfums subtils, vins soyeux, moins tanniques, telles sont les préférences féminines (exemple : les muscats). Accord mets et vins moins conventionnels, les femmes revisitent avec ce livre un classement qui change des idées reçues. Quant on sait que 3 bouteilles sur 5 consommées par les ménages sont achetées par des femmes, il y a là matière à réflexion pour les vignerons. Editions Michel Lafon – 18 €.

Editions Ouest France

« Le vin au féminin » *de Mary-Chatal Leboucq – photographies de Hermance* ***Triay*** C'est un guide sympathique qui se veut fait pour les femmes par des femmes. On ne voit pas très bien où est la spécificité, mais il a le mérite d'énoncer quelques vérités (sur la santé, le choix, les arômes) et de proposer des accords de vins de certains propriétaires (surtout des vignerons indépendants) avec certains plats. Comme tout ouvrage de ce style certains choix ou oublis peuvent être étonnants ….mais c'est leur choix. 230 pages – 15€

« Les recettes secrètes des Vignerons de France » par Brigitte Racine – photographies de Didier Benaouda – La vigne et le vin font partie intégrante de notre civilisation. Pas un repas de fête qui ne s'accompagne d'un verre de vin, d'une coupe de Champagne. Brigitte Racine et Didier Bénaouda sont allés à la rencontre des vignerons de toutes nos régions viticoles, ces amoureux de la vigne, du vin et de ce terroir qu'ils magnifient. Ils leur ont raconté leur histoire, celle de leurs vins. Ils nous donnent des conseils de dégustation et confient ces recettes de cuisine où la goutte de vin ajoutée à un mets le sublime. Du plat simple à la recette plus sophistiquée, c'est à un voyage à travers les accords de saveurs auquel nous sommes conviés. 80 recettes -Broché avec rabats - 19,3 x 25,8 - 128 pages -130 photos 15€

Collection variations gourmandes - **Editions Solar**

L'été et les vacances arrivent et les éditions Solar pensent à nos assiettes, à nos soirées, à nos moments de détente et de cuisine relax. Et toujours des livres gais, à petits prix dans des formats très agréables…

« *Tout Barbecue* » en 7 chapitres et 114 recettes - 224 pages – 12€.

« *Plats uniques d'ici et d'ailleurs* » de B.Vergne plus de 100 recettes. 96 pages – 40 photos couleurs – 14.90€ et une nouvelle collection « Miam » en format compact avec 224 pages – 120 photos et 12€ : deux titres « *Bon comme là-bas !* » et « *Gourmande et j'aime ça* »

- Puis dans la Collection « Variations Gourmandes » (64 pages – 30 photos – 7.50€) quatre nouveautés : « *Farcis* » et « *Feuilletés* » de M.Lizambart, « Risotto » de L.pantaleoni et « Crêmes brulées » de C.Murano
- Enfin dans la collection « Sur Mesure » avec Femme Actuelle , deux livres de M.Lizambard « *Buffets* » et « *Cuisine marocaine* » - 96 pages – 75 photos couleurs – 8€

Tous les livres sont avec 20 photos couleur, 64 pages et au prix de 7.50€ -
Nouveautés 2005 : 4 ouvrages appétissants pour toutes les occasions - *Brochettes* (Sylvie Girard-Lagorce) – *Tapas* (Ghislaine Danan-Benady) , *Plancha* (Martine Lizambard) et *Granités* (Catherine nicolas)
2006 quatre nouveautés : *« Petits fours »* de M.Lizambart, *« Moules & Co »* de Jacques Le Divellec, *« Tiramisu »* de Stéphanie Bulteau et «*Tortillas »* de C.Murano

Collection « Basic Cooking » :
Cuisine orientale entre copains par Cornelia Schinharl et Sébastien Dichaut .120 recettes pour découvrir les secrets de la cuisine, des épices, des aromates de l'Orient – 160 pages ,250 photos couleur – 16 €
Mes condiments,chutneys, épices and co… par Marie Letewé-250 rectets pour avoir dans ses placrtd de quoiréveiller les petits plats de tous les jours. 160 pages – 35 photos couleur (Jérôme Bolic) – 22€ **-** Aux Editions Solar

Collection " La cuisine des Châteaux"

Par Bleuzen et Gilles Du Pontavice
Chaque région est explorée à travers ses châteaux et sa cuisine. Les Châteaux de la Loire ont bien entendu leur ouvrage dans lequel les propriétaires de douze châteaux, de Villandry à Ussé en passant par Chenonceaux, ont confié leurs meilleures recettes familiales extraites de leurs anciens carnets de cuisine. Avec les mets du terroir, les poissons et le gibier de la région, ce sont plus de cent recettes alléchantes, avec des photographies somptueuses de plats, objets, carnets ou châteaux de Claude Herlédan. Dans la même collection, la cuisine des Châteaux de Provence, de Bourgogne, du Périgord, de Bretagne , de Normandie. Le dernier né de la collection
"La cuisine des Châteaux du Bordelais" permet de découvrir à la fois des édifices, des propriétaires passionnés et des vins plus connus que leurs châteaux comme Yquem, Margaux, Pontet Canet ou Smith Haut Lafitte.. Des haut-lieux où la gastronomie est au service du vin. Avec toujours des photos exceptionnelles de C.Herlédan. 128pages-150 photos –103 Recettes – 19.3x25.8 – 99 F.

« La cuisine des Châteaux de Savoie »
Nous avons déjà eu l'occasion de dire tout le bien que nous pensions de certains livres de cette collection. Celui-ci n'échappe pas à la règle. Rappelons qu'il s'agit de présenter les châteaux d'une région, les menus de repas qui s'y sont servis, des recettes régionales et des photographies toujours exceptionnelles. Un trio aguerri à ce genre d'ouvrages Bleuzen et Gilles du Pontavice pour les textes, Claude Herlédan photographe. Une réussite. Broché-19.3X25.8 –100 recttes et 16 Châteaux présentés. Editions Ouest-France – 128 pages – 15€

Collection " Aimer la Cuisine des régions"
Chaque région de France a sa cuisine authentique, ses produits de terroir, ses fromages et ses vins. Du bœuf bourguignon à la potée auvergnate en passant par les tripes à la mode de Caen. Prenez un chef inspiré mais traditionnel qui travaille au pays et qui vous détaille tout avec ses petits secrets, des photographies alléchantes et vous aurez des livres dont le succès est assuré. Quatre nouveautés ce printemps avec Aimer la Cuisine de Bourgogne (chef:Roland Chanliaud), de Franche Comté (Didier Benaouda), de Normandie (Michel Bruneau) et d'Auvergne (Jean-Yves Andant et Jean-Luc Mouty). 120 pages – 60 photos – 19.3x25.8 – 99 F.

« Les tartes d'Eric Kayzer » par Eric Kayzer

Que vous ayez envie de croquer dans une tarte aux fruits, au chocolat, une quiche aux légumes ou bien dans une tatin, ces 60 recettes faciles à réaliser signées Eric Kayser vous étonneront par la finesse de leurs accords. Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulanger, Eric Kayser a reçu le goût du pain en héritage et a déjà publié 100% pains en 2002. Photos de Christian Larit à vous lécher les doigts. Editions Flammarion. Prix 23€

« A la table de Fréderic Mistral et des Félibres » de Maïté Laurent et Patrick Galant. Manger et boire au 19ème siècle était une des occupations favorites.
Fréderic Mistral et les félibres étaient des « lipet ». C'est-à-dire des gourmands et ils avaient l'habitude de se donner des surnoms en fonction des leurs préférence culinaires. Ils se réunissaient régulièrement autour de la table pour des repas dont on découvre les menus avec étonnement. Tous les mets du terroir, les plats régionaux (voir l'aioli) , les produits, les légumes, le gibier et bien sûr les vins n'avaient aucun secret pour eux et ils ont laissé nombre d'écrits les magnifiant. Merci aux auteurs de les avoir réunis et portés à notre connaissance.

« Le Bonheur est dans l'assiette et dans les verres » **de Jean-Victor Joubert.**
Une ode au bien manger et au bien boire. Jean-Victor Joubert propose 25 recettes provençales en alexandrins(!). Accord des plats avec des vins de Provence, Languedoc-Roussillon ou Vallée du Rhône. Un véritable feu d'artifice de mots, de saveurs et de couleurs. Détonnant. Editions Le Grand Bramaïre – Mas La Palanquée – 13550 Noves – 15.25 €.

« Comment goûter un vin »

Philippe Faure- Brac propose d'apprendre à déguster le vin autour de 50 leçons qui s'apprennent par des exercices, faciles à organiser chez soi, et classés selon trois niveaux de difficultés, des plus simples aux plus compliquées. Fort de son expérience de Meilleur sommelier du monde 1992, il nous apprend comment organiser une dégustation, choisir un vin, le servir, de quelles saveurs l'accompagner pour mettre en valeur ses qualités... En fin d'ouvrage, des index des vins cités, des cépages, un lexique et un carnet d'adresses permettent de retrouver facilement un vin, l'explication d'un terme ou d'une notion abordée et d'acheter les vins recommandés par l'auteur. Editions EPA Hachette-Livre - 312 pages. 39,90€

« DECOUVRIR LA DEGUSTATION »
En réalisant ce livre accessible et ludique, les auteurs nous offrent de faire nos premiers pas en dégustation et de nous perfectionner entre amis. Sous la forme d'un voyage au cœur des saveurs, des arômes et des couleurs, ils nous proposent des exercices amusants et faciles à réaliser. Le lecteur est pris agréablement au jeu, il fixe, il identifie, il reconnaît et mémorise les différentes phases de la dégustation du vin, il enrichit et améliore son vocabulaire descriptif. En fin d'ouvrage, le lecteur trouvera de nombreux conseils pratiques : les mots-clefs du vocabulaire de la dégustation, un manuel technique pour bien préparer les exercices, le matériel nécessaire (verres, décanteurs...), son mode d'emploi, les températures de services, les mentions de l'étiquetage, une cartographie du vignoble français. Il y a énormément de plaisirs à déguster un vin. Plus encore à partager ses impressions entre amis pour un moment de convivialité. Et donc autant de raisons pour offrir ce livre à tout amateur de vin. Les Editions Féret publient là un livre fort utile et agréable- 23,5 cm x 26 cm- 120 pages - 25 €

« Le Vin mode d'emploi » par Jacques VIVET
Petit traité de dégustation. On ne présente pas Jaques Vivet, expert en vins, il anime à Paris un centre de dégustation réputé depuis plus de vingt ans. Ce livre se propose d'éduquer le profane et l'amateur en un livre accessible et direct. 100 fiches de dégustation donnent une description précise de vins

très variés et des associations possibles avec les mets. Cet outil à l'usage de tous permettra de gommer les erreurs de choix de bouteille, de mettre des mots sur les charmes de la dégustation, de dépeindre le plaisir du vin, d'entretenir sa cave, de comprendre le processus de vinification, de savourer les meilleurs crus. Editions BARTILLAT - 2, rue Crébillon 75006 Paris - 332 pages- 20,00€- .

« Le Grand QCM du vin » (Passez maître en œnologie)

Pour approfondir vos connaissances sur le vin, ce grand QCM propose une série de 600 questions de bon niveau, accompagnées de leurs réponses commentées. Vignobles, domaines, grands crus, procédés de vinification et vins du monde, les aspects les plus variés du savoir œnologique sont abordés dans ces pages. Le classement des questions en deux niveaux de difficulté permet non seulement de tester ses connaissances, mais aussi de les améliorer tout en enrichissant son vocabulaire œnologique. Le Grand QCM du vin s'adresse à tous les professionnels du vin, scientifiques, mais aussi aux viticulteurs, étudiants en œnologie et bien entendu à tous les élus du vin qui veulent se perfectionner, après le petit Quiz du Vin paru en 2007 du même auteur. Les passionnés de vin pourront aussi, grâce à lui, le faire sans modération. Par Kilien Stengel, professeur de gastronomie à l'académie d'Orléans-Tours.Editions Dunod – 220 pages – 16€

« Savoir déguster le vin »

Après avoir occupé pendant quinze ans un poste de cadre commercial dans l'édition, François Martin, 44 ans, décide il y a six ans de se reconvertir dans la viticulture avec l'objectif de reprendre la propriété familiale, et de suivre ainsi la tradition établie par ses aînés depuis six générations. Maître de chai et dégustateur expérimenté, il propose aujourd'hui des cours de dégustation de vins à domicile, à tous ceux qui veulent s'initier ou se perfectionner dans l'apprentissage de ce plaisir. L'ambition de cet ouvrage est de mettre l'analyse sensorielle professionnelle au service du consommateur afin qu'à son tour, celui-ci puisse transmettre et échanger ses impressions. Déguster le vin est un plaisir, un art de vivre. La dégustation fait naturellement appel à nos sens, l'ouïe, la vue, l'odorat, le goût et le toucher. Elle permet de prendre conscience de nos propres facultés sensorielles, souvent sous-estimées et le plus fréquemment inexploitées. Pédagogique, il nous présente une méthode simple et claire, accompagnée de quelques notions d'agronomie et d'œnologie. Un glossaire exhaustif clôture ce livre, permettant au lecteur de disposer d'un langage

moderne et adapté. À consommer sans modération pour découvrir les plaisirs simples de la dégustation. Editions Féret – 10x18 – 84 pages – 14€

« Les Zinzins du zinc » d'Egmont Labadie

Ce Guide des meilleurs bars à vins de France s'adresse aux amoureux de vins et d'escapades. Vous y trouverez de bonnes adresses sur tout le territoire (adresses que vous pourrez découvrir tant par le texte que par l'image, puisque le guide contient environ 300 photos de son compère Pierrick Bourgault), ainsi qu'un index d'excellents producteurs de vin. Un guide doit à ses lecteurs des informations d'actualité et un blog a été ouvert : http://zinzinsduzinc.over-blog.com/ sur lequel ils sont invités à publier leur opinion sur les lieux cités, leurs bons plans, leurs critiques.. Prix du Livre 2008 Sciences Po Millésime. Le Guide des meilleurs bars à vins de France - Editions Fleurus - 288 pages - 19 euros.

DIVERS – TECHNIQUE – TOURISME- BEAUX LIVRES

« Classification des Vignes françaises »

Abordée depuis cinquante ans, l'étude présentée ici sur la classification des vignes françaises prend enfin une forme quasi complète. Elle constitue une première pour le monde viticole et doit retenir l'attention de tout viticulteur ou professionnel de la viticulture. 16 x 24 cm, 144 pages – Editions Féret – 36,00€

« Les pouvoirs publics, la vigne et le vin »

C'est un ouvrage collectif réalisé avec la participation de professeurs d'histoire du droit, de la vigne et du vin à l'université Montesquieu Bordeaux IV. Les pouvoirs publics jouent un rôle éminent dans le secteur vitivinicole. Sous l'effet de la compétition mondiale, les enjeux économiques et sociaux de chaque réglementation sont devenus extrêmement importants. La thématique choisie permet ainsi d'éclairer d'un jour nouveau deux questions primordiales quant à l'avenir des vignobles français. La définition et la protection des appellations d'origine, traitées sous leurs aspects historiques, mais également sous le prisme des réformes actuellement lancées, sont abordées successivement - Edition Féret - 15 x 24 cm - 254 pages - 41 euros

« Les hommes de Science, la vigne et le Vin »

Jean-Claude Martin, agronome, économiste et féru d'histoire, a été immergé durant une quinzaine d'années dans un ensemble de recherches orientées vers la vigne et ses produits.
Passionné par les traités anciens de vitiviniculture, il a traqué les souvenirs de leurs auteurs, pour donner naissance à ce livre passionnant. De Porcius Caton (234 av. J.-C.) à Louis Pasteur(1822-1895), la première partie de l'ouvrage est consacrée à une galerie de portraits, qui a pour ambition de faire découvrir, ou redécouvrir, des personnalités scientifiques qui ont marqué l'univers u vin. L'auteur privilégie de nombreuses citations pour révéler la richesse des débats, en particulier lors des controverses scientifiques et en faire un panorama particulièrement vivant. La deuxième partie est consacrée à l'histoire de leurs contributions scientifiques. Dévoilant l'engagement des savants, elle révèle également les enjeux techniques et économiques les plus sensibles pour la vigne et le vin. Ainsi, nous allons de découverte en découverte sur le long cheminement culturel de l'Europe, dans la construction d'une viticulture et d'une oenologie modernes. L'essentiel de l'analyse se concentre sur la période la plus féconde : du début du XVIIe siècle à la fin du XIXe siècle. L'évolution des connaissances ne s'est pas toujours réalisée harmonieusement. Des obstacles ont dû être surmontés : un conservatisme fort s'est parfois opposé à l'innovation quand celle-ci risquait de déstabiliser un système économique avec ses privilèges ; luttes de chapelles de pensée, jalousies entre grands personnages… De ces détours sont pourtant nées les solutions qui ont sauvé les vignobles et sans cesse amélioré les vins. Jean-Claude Martin nous offre ici un ouvrage facile d'accès, fruit d'un très important travail bibliographique suivi d'une maturation révélant ses qualités d'analyste. Son approche historique révèle sous un jour nouveau les trois grands domaines de recherche toujours au cœur de la problématique de production actuelle : - la protection et la physiologie de la vigne, - les maîtrises de la vinification et de la conservation du vin, - la diversification des produits de la vigne et du vin. Editions Féret -15 x 24 cm - 368 pages - 39 €

« Memo Vins «

Les Pays producteurs, leurs vins, les différents cépages, les conseils de garde, l'histoire et la géographie. Toutes ces informations sur les vins du Monde figurent dans le « Memo Vins » de   Guy Froidevaux et en font un répertoire de référence pour les sommeliers, restaurateurs étudiants ou amateurs. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne et spécialiste en vins, il signe un ouvrage de cent cinquante pages, en format A4, qui à l'instar d'un dictionnaire en fera un avoir un ouvrage de référence des vins. www.thewineschool.ch

« Taille de la Vigne »

La taille de la vigne, effectuée en hiver, est une opération majeure de la viticulture. Elle conditionne, en effet, la qualité et la quantité de la récolte future. Elle est complétée au printemps d'opérations en vert qui permettent d'affiner la sélection des bourgeons et de préparer la maturation des grappes. Des bases physiologiques aux détails pratiques, cet ouvrage donne toutes les informations pour bien tailler et préparer sa vigne afin d'obtenir la quantité et la qualité de vendange souhaitée; selon le type de vigne. Ce livre devrait rapidement devenir une aide précieuse à tous les viticulteurs. Par Luis Hidalgo, Jacques Blouin, Jean Cordeau, Stéphanie Lemière
Collection : Pratiques Vitivinicoles - Nombre de pages : 272 - Format : 170x240 - Prix : 49 euros - Editions DUNOD – La Vigne

« Le guide de l'exploitation vitivinicole »
Les éditions Dalian publient un ouvrage à feuillets mobiles et mises à jour régulières destiné aux exploitants vitivinicoles. Après deux années d'existence, il fait déjà référence auprès des professionnels de la vigne et du vin. L'ouvrage s'articule en 12 chapitres émaillés de cas pratiques, d'exemples et de pratiques professionnelles, il est complet sur tous les sujets. Format A5 – 1000 pages - 133€ H.T -4 mises à jour par an .

« Les vins effervescents »

Joël Rochard signe un nouvel ouvrage en compagnie de Gérard Liger-Belair* . Depuis les vendanges jusqu'à votre verre, l'élaboration du vin de base, la prise de mousse, le vieillissement et la dégustation des vins effervescents s'inscrivent dans une Œnologie à la fois traditionnelle et à la pointe de la modernité. Cet ouvrage décrit de manière détaillée les vins effervescents, du terroir à la bulle et il s'adresse aux professionnels de la filière vitivinicole et aux chercheurs désireux d'approfondir leurs connaissances, leur compréhension et leur savoir-faire en matière de vins effervescents. *** Gérard Liger-Belair** est maître de conférence au Laboratoire d'Oenologie et de Chimie Appliquée de la Faculté des Sciences de Reims, **Joël Rochard** est Ingénieur-oenologue, Expert national Environnement, Directeur de la station Régionale Champagne de l'ITV France. Editions Dunod 288 pages- 45€.

« Baux Ruraux viticoles » par Guy Gravellier et Philippe Quéron Il n'existait pas jusqu'à aujourd'hui un ouvrage traitant de ce sujet spécifique. Quel bail adopter ? Pour quelle durée ? À quel coût ? Bail écrit ou bail verbal ? Quelles sont les obligations des deux parties ? Quels recours en cas de

conflits ? Le bail peut-il se transmettre ?Pour répondre à ces questions fondamentales qui engagent pour une durée plus ou moins longue le bailleur et le preneur, Guy Gravellier et Philippe Quéron, deux spécialistes du droit rural, ont élaboré un livre clair et documenté.   198 pages – 29€

Des boissons et des hommes

C10 (www.C10.fr) est un réseau de fournisseurs de boissons indépendants en France, leader sur son marché. Il veut être la référence service et qualité dans la fourniture de toutes les boissons. Il a fait appel à deux journalistes (Deborah Rudetzki, et Philippe Martineau photographe) pour réaliser un ouvrage inédit, destiné à tous les publics aussi bien novices qu'experts, sur toutes les familles de boissons. Du rhum au cidre, du champagne à la bière, du thé à l'absinthe en passant par l'eau : le livre « Des boissons et des hommes » propose de découvrir ou de redécouvrir de nombreuses boissons, des plus connues aux plus originales, à travers des portraits, de belles photographies et des textes hauts en couleur. Varié, riche et ludique, alliant histoire et anecdotes, bonnes adresses et illustrations, ce livre lève le voile sur la diversité d'un patrimoine riche en diversité, à savourer et à partager. Éditions *le cherche midi – 232 pages -240x290-* Collection « Beaux livres »- 35€

Maîtres Cuisiniers de France.

L'association qui regroupe 324 restaurants Restaurants/Hôtels en France et sur les 5 continents s'appuie sure une charte vieille de 50 ans et une solide réputation culinaire. On peut y aller les yeux fermés , le cadre est toujours assuré en plus de l'assiette (de 40 à 150 €).Guide disponible à l'association des Maîtres Cuisiniers de France 40,Rue Blanche 75009 Paris contre 3.62 € en timbres et chez les adhérents.

« Le Vin & la Truffe »

La truffe, secret intime de la terre, pleine de sous-entendus et de rêves enfouis, continue de cultiver nos fantasmes gastronomiques... De son terroir où il exerce depuis de nombreuses années son talent de chroniqueur sur France Bleu Berry, Denis Hervier va, à partir de ce diamant noir, nous montrer les accords de cette merveille avec le vin de France, sous la direction de l'homme-cuisinier, devenu à l'occasion « trufficoteur ». Ce périple aux fragrances enjôleuses nous donne envie que Noël soit bientôt là. Editions Féret – 336 pages 24X30 – relié sous jaquette – Prix 59€ , très modique pour la qualité.

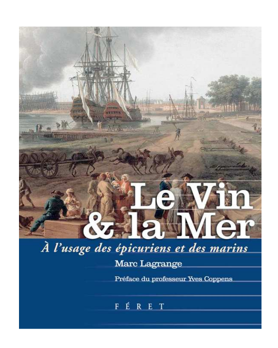
« Le Vin & la Musique »

Voici un très beau et un très bon livre. Très beau car il est de format rare (24x30) et illustré de magnifiques photos et reproductions de qualité, choisies avec goût et à bon escient. Très bon car il conforte tous ceux qui, comme Sylvie Reboul, l'auteur, pensent que le vin est bien plus que cette dilution alcoolique à laquelle on voudrait sans cesse le réduire. Le vin fait partie de notre Culture millénaire. Depuis la nuit des temps la musique accompagne la vie des hommes, depuis Noé le vin est là aussi, permettant à l'homme d'approcher le divin. S.Reboul nous trace cette histoire commune en passionnée de la musique et en experte en vin qu'elle est. Tantôt c'est le vin qui sert la musique en inspirant les auteurs et compositeurs, tantôt c'est la musique qui sert le vin en animant fêtes, banquets, repas, cérémonies religieuses ou civiles. A travers l'Histoire, ce livre retrace l'accord parfait qui existe entre vin et musique, dans les chansons, dans la vie des musiciens. Le vin produit de culture, qui en doute ? « *Un livre qui se boit , pardon se lit, comme on boit un très bon et délicat Bourgogne ou un fougueux Rhône , ou encore un distingué Bordeaux ou encore un gouailleur vin de Loire* » (F. Delorme) Voir aussi dans la même collection : Le Vin et la Truffe , le Vin et la Médecine, Le Vin et le Cigare. Et de plus le prix est léger pour un ouvrage de cette classe : 49€- Editions Féret-192 pages

« Le Vin & la Mer »

Marc Lagrange est un passionné. Il a conçu Le Vin & la Mer comme un défi à l'indifférence et à la monotonie. Son livre est une invitation au voyage et à la connaissance. . Au commencement était la mer. Quelles sont les régions viticoles de France où la mer n'a pas été présente ? Aucune, bien sûr ! Au premier rang des grands terroirs, Bordeaux, la Champagne, la Bourgogne, mais également le Val de Loire, le Languedoc, la Provence et bien d'autres encore. Peu de vignobles échappent à la présence plus ou moins ancienne des mers et des océans qui ont apporté leur influence sur les éléments essentiels des terroirs. Le lien entre la mer et le vin se tisse dans le temps. Tous le gens de mer y ont leur place, ceux de la marine nationale, de la marine marchande, des marins pêcheurs, des plaisanciers … Si le vigneron a su maîtriser le grain du raisin pour le transformer en vin, le marin doit dominer la mer pour la franchir sans crainte. Des époques les plus anciennes jusqu'à nos jours, des mythes, des rites et des sites donnent l'occasion aux navigateurs de célébrer le vin qui, symboliquement, les accompagne au cours de nombreuses cérémonies traditionnelles. Le vin devient alors salvateur pour le marin et le champagne coule à flots. Lors de cet étourdissant périple, le commerce du vin évoque la formidable expansion des vignobles de par le monde et son voyage au long cours d'un rivage à l'autre. De l'émerveillement d'Hérodote lorsqu'il voit les bateaux qui descendent l'Euphrate vers Babylone

chargés de tonneaux, jusqu'à la splendeur des grands ports viticoles, l'auteur nous transporte au cœur du rayonnement d'une culture et de sa réussite.
De Bordeaux à Sète en passant par Nantes, Rouen, Paris et Marseille, sans oublier La Rochelle et Porto, il nous fait découvrir ou redécouvrir une géographie viticole inattendue. Puis vient l'époque des transatlantiques, période heureuse de l'Histoire où tout concourt à faire de la traversée océanique un moment épicurien et divertissant. D'autres marins ont parcouru les océans et servi d'ambassadeurs. L'auteur n'a pas oublié la marine de guerre qui a de longs siècles de tradition derrière elle et pour laquelle le vin fut successivement un médicament, un aliment et un allié diplomatique de premier ordre. En point d'orgue, Marc Lagrange nous embarque à bord d'une croisière insolite dans les îles viticoles. Nous découvrirons alors des endroits étonnants où la vigne tutoie la mer, et le raisin, les embruns. Épicuriens, si vous aimez les grands espaces, ce livre est fait pour vous ! 24 x 30 cm, 192 pages– Editions Féret – 49,00€



« VIN D'YEUX » par Philippe Quesnot , Sylvie Augereau, Michel Tolmer

Philippe Quesnot a une manie : il coiffe les vignerons de fausses lunettes, les plaque contre un mur, les photographie et ensuite les découpe pour les rapetisser ! Sylvie Augereau a une passion : elle parcourt le vignoble, du terroir au vigneron, pour le connaître par cœur, et elle narre ses impressions dans plusieurs revues. Michel Tolmer a une obsession : il peint, dessine, croque, les buveurs, les vignes, les vignerons, les vins et tout ce qui tourne autour. Ce livre est un vrai régal... à consommer sans modération ! Les auteurs : Philippe Quesnot, épicier-photographe, Sylvie Augereau, journaliste, et Michel Tolmer, peintre illustrateur, sont des personnages incontournables de la scène viticole. Editions Ellébore - 160 pages - 27 euros

« AU PAYS DES OLIVES »
Par Anne SIMONET – Photographies de Sophie Boussahba.

Anne SIMONET, journaliste, auteur, sait quels sont les bons produits de sa région : la Drôme provençale. Auteur de nombreux ouvrages sur les odeurs, les parfums, les goûts des produits de celle-ci , elle a ses cinq sens toujours en alerte (*le Nez de la Drôme, Parfums de truffes, Lavande, les vins des Côtes du Rhône).* Elle vient d'écrire « Au pays des Olives » , une promenade inspirée sur l'arbre de paix. Bonnes recettes et Belles photos également de S.Boussahba. Chez Kubik Editions –144 pages - Prix :25€

« Lavande »

par Anne Simonet-Avril , photographies Sophie Boussahba, la lavande aux champs, au jardin, dans la maison et dans l'assiette. Anne Simonet connaît ses produits de Provence par cœur. Elle a déjà signé de magnifiques livres (sur la truffe notamment) qui le prouvent. le dernier pour cet été est sur « l'âme de la Haute-Provence » d'après Giono – la lavande- Le prochain en Octobre « au pays des Olives ». Plein les yeux, plein le nez et maintenant de plus en plus dans l'assiette, la lavande a rejoint au panthéon des plantes, le tilleul, le thym ou le romarin. Anne Simonet s'est transformé en chantre de cette fleur de Provence qui nous amène depuis des siècles santé, propreté, beauté. De plus elle est celle qui colore le plus nos paysages et engendre donc des photos inoubliables. C'est le cas ici aussi – 21x28.5 cm - 144 pages – 150 photos – 25 €

« Le Tourisme rural »

Ouvrage de référence de François Moinet qui offre tous les renseignements nécessaires à ceux qui désirent lancer un projet d'activité touristique ou améliorer leurs connaissances dans ce domaine. Constamment remis à jour depuis 1993 - (4° édition – 2006) - Collection Fr ance agricole – 384 pages – 17X24 - 44.50€

« Œnotourisme - Mettez en valeur votre exploitation Agricole »

Yohan Castaing est consultant manager du cabinet conseil en marketing du vin Alcyon Consulting à Bordeaux et co-auteur (avec Pierre Mora) du livre "bonnes pratiques en marketing du vin" aux Editions Dunod. Dans ce livre l'auteur donne de nombreux conseils pour construire un projet, développer sa stratégie, gérer sa communication .Collection : Pratiques Vitivinicoles - 30 €. 224 pages. Dunod éditions.

« Vins et Cuisines de terroir en Chambres d'hôtes »

Ce nouveau guide, indépendant de la publicité a sélectionné des adresses de chambres d'hôtes de charme, associées à des séjours thématiques comme l'initiation aux pratiques culinaires des régions de France (cours de cuisine, recherche et cueillette), la découverte d'un domaine, d'un vignoble, d'une appellation, l'initiation à l'œnologie à la découverte des produits du terroir (olives, truffe, foie gras, escargots etc….) . 196 adresses et 808 chambres d'hôte à partir de 35 euros. Samedi midi édition – 230 pages – 14€

AUTRES LIVRES SUR LE TOURISME

« Tourisme et Vignobles en Vallée du Rhône »

Le comité interprofessionnel Inter Rhône a édité cette année un guide de plus de 460 pages . Il propose un grand choix : des routes touristiques des Côtes du Rhône (9), des Coteaux du Tricastin, des Côtes du Ventoux , des Côtes du Lubéron et des Costières de Nîmes. On y retrouverez les adresses et les coordonnées de tous les producteurs - en cave coopérative ou domaines particuliers - mais aussi des renseignements sur les sentiers ou les fêtes viticoles, les Offices de Tourisme, restaurants et gîtes. Détail aussi des caveaux et de leur labellisation,1 ,2ou 3 feuilles suivant la charte « Vallée du Rhône – Terroirs d'accueil » . A commander à Inter Rhône, 6, rue des Trois Faucons 84024 Avignon cedex ; prix : 3 €

« Carte touristique des vignobles de Bordeaux »

Cette carte bilingue Français - Anglais a la particularité de présenter, sous la forme de zoom, les zones les plus touristiques du vignoble bordelais ; Médoc, Pessac-Léognan, Sauternais, Libournais (Pomerol + Saint-Emilion).Chaque zoom est suffisamment précis pour être consulté tel quel. L'utilisateur n'a pas besoin d'une carte routière supplémentaire pour s'orienter. Il a pour but d'être avant tout pratique, il a aussi vocation d'être didactique puisqu'il explique le terroir de la région que le touriste est en train de visiter.La carte est enrichie de pictogrammes thématiques : Architecture remarquable, Chais remarquable, Musée, Maison du vin; Château fort. Chaque pictogramme renvoie à un renseignement pratique situé dans le livret annexe. La carte présente le réseau routier, l'hydro, les agglomérations, les AOC, les palus, le relief (rendu en 3 D), le forestier. Rando Editions - format 70 x 102 cm / pliée 11 x 22 cm , 9,90 €

ROUTES DU VIN EN BORDELAIS Hachette - 240 Pages : 14,80 €
ROUTES DU VIN EN LANGUEDOC-ROUSSILLON Hachette - 264 Pages : 14,80 €

A noter la collection« Le petit Futé » à petits prix (de 9 à 15 euros)-éditions de l'Université avec :
TOURISME ET VIGNOBLE EN FRANCE

TOURISME ET VIGNOBLE EN VAL DE LOIRE
TOURISME ET VIGNOBLE EN BEAUJOLAIS
TOURISME ET VIGNOBLE EN CHAMPAGNE

VIN ET SANTE

Guide « VINS ET SANTE » – Editions du Voyage

Le guide « Vins et Santé » est depuis 12 ans le 1° guide du vin dédié à notre santé. Il fait chaque année le point sur l'actualité des avancées scientifiques en mettant en avant les effets bénéfiques du vin sur la santé. Grâce notamment à de nombreux témoignages de scientifiques de haut niveau il nous démontre, une fois de plus, (comme dans le 4 pages « Les 4 vérités du vin, encarté à ce numéro) qu'une consommation modérée de vin inscrite dans une alimentation équilibrée est bonne pour la santé. Avec des parrains comme le professeur Christian Cabrol, ou le professeur, Serge Renaud, père du French Paradox ce guide est sur des bons rails qu'il ne doit plus quitter malgré le changement prochain de direction. Bravo à Sylvain Azria pour ces douze numéros (de 1996 à 2007) qui ont mis du baume au cœur de nombreux amoureux du vin. 352 pages - 24 € Éditions du Voyage - av. de l'Agau -BP 50009 - 34871 Lattes cedex.

« Autour du Vin et de ses vertus thérapeutiques »

par Henri Combret - Le chroniqueur gastronomique béarnais Henri Combret auteur de plusieurs livres sur le patrimoine et les traditions gastronomiques de nos régions poursuit sa croisade pour la valorisation de ce patrimoine.Ce livre est utile à la découverte de merveilleux patrimoine culturel qui est le vin. La partie centrale reste « les vertus thérapeutiques du vin » avant ce chapitre le consommateur sera sensibilisé par « alcool, il faut savoir ». Une synthèse des 30 dernières années d'études épidémiologiques sur le vin et la santé dans le monde permettra de donner au vin une autre image culturelle en lui laissant aussi tous ses mystères. *Chez l'auteur Les Charmilles – 64870 Escout – 18€ + 3.5€ de frais de port*

« De l'alcoolisme au Savoir-Boire » de Guy CARO

Guy Caro est médecin et enseignant chercheur sur les relations entre le manger, le boire, la santé et les cultures. A l'approche des élections

présidentielles et législatives, le débat de société va-t-il rebondir ? Depuis l'antiquité et à travers le monde, les manières de boire des êtres humains ont toujours été d'une grande diversité. Les problèmes d'alcool et l'alcoolisme qui touchent certains d'entre eux sont complexes et parfois difficiles à comprendre et à soigner. Dans une approche novatrice, voici la « substantifique moelle » de 30 ans de travail sur un sujet controversé, conflictuel, entre la santé publique, la viticulture, l'éducation.Bref, au coeur d'un éternel débat de société, un livre politique. Hors des sentiers battus. A boire et à manger ? A déguster et à discuter. Editions L'Harmattan – 276 pages – 23.50€

« Le vin sur le Divan » de Céline Simonnet-Toussaint

L'évolution des conditions de vie et des habitudes alimentaires a conduit Céline Simonnet-Toussaint à se demander quels rapports entretenaient aujourd'hui les jeunes adultes avec le vin, objet de représentations et de transmission par excellence. Cet ouvrage est extrait de sa thèse de doctorat en psychologie conduite pendant trois ans.avec des questionnaires sur trois lieux géographiques bien distincts : Bordeaux, Limoges et Lille. Des représentations sociales aux représentations intimes, cet ouvrage tentera de saisir le rapport complexe entre les jeunes adultes et le vin en s'interrogeant principalement sur la multiplicité des représentations tout en s'intéressant aux modes de consommation. Il s'agit bien de montrer comment le vin peut revêtir des sens et des enjeux différents chez une même personne. Comme l'écrit l'auteur, le vin " raconte en partie l'histoire et la place du sujet dans la famille ".Ce livre passionnant et très facile à lire révèle au lecteur un aspect méconnu et inattendu du vin. " Il suscite l'étonnement car il illustre la rencontre, a priori improbable et pourtant tellement féconde, entre le vin et les sciences humaines ", nous dit Edouard Zarifian dans sa préface. Surprenant par ses révélations et ses déductions, il intéressera aussi bien les professionnels de la filière que les amateurs de vin et/ou de psychologie.160 pages – 30€

CHINE

« Le vin comme médicament. Vin, culture et santé ». Par Wang Wei Heng et Quiang Gang Publié en Chine en 2007 par la Maison des Éditions Médicales de l'Armée Populaire. 254 pages, prix public 3 euros (30 yuans). contact: huzhongquing@pmmp.com.cn ; yanghuabing@pmmp.com.cn ; www.pmmp.com.cn .

ITALIE

« Un peu de vin, tellement de santé » (Un po' di vino, tanta salute.) par Giuseppe Sicheri - ISBN 998-88-7447-460-1 - Publié in Italy par Red Edizioni de Milano en 2007 - Prix: 5,90 euros, 128 pages. Contact: www.red-edizioni.it . L'auteur est le directeur scientifique du magazine Il Sommelier. Il a reçu en

1988 le prix de l'Office International de la Vigne et du Vin, et le prix Ottavi en 1997. C'est un livre de poche voué à une utilisation fréquente.

GRANDE BRETAGNE

"The Wine Diet:" Enjoy a longer, healthier life" par Roger Corder. Publié en 2007 par Sphere-Little Brown-UK- (Groupe Hachette) . 256 pages, 10 pounds - contact:www.littlebrown.co.uk. www.websters.co.uk; www.whrf.org.uk Le livre résume la recherche mondiale sur la santé et le vin. Les références et la bibliographie sont très intéressantes.

« Le Dernier verre »

Olivier Ameisen a été gâté par la nature : doué, aimé par ses parents, très bon musicien il deviendra un médecin talentueux, cardiologue reconnu aux Etats Unis. Mais peu à peu il est tombé malade : il est devenu alcoolique. Ayant tout connu de la maladie, ayant tout (vraiment tout) essayé pour s'en sortir, pour replonger à chaque fois, il a testé sur lui un médicament, le baclofène qui l'a guéri définitivement de l'envie d'alcool. Son livre est passionnant, se lit comme un polar qui aurait une happy end. On pourrait croire que fort de son témoignage tous les médecins allaient prescrire le baclofène, après une étude sérieuse (sur 250 patients- coût estimé : 300.000€). Que nenni car le baclofène est un médicament connu et agréé pour d'autres maladies et il est tombé dans le domaine public depuis des années. Moralité : aucun laboratoire n'investira le moindre centime dans une étude sur ses effets. Il faut donc trouver une autre solution. Elle doit être demandée instamment. On ne peut laisser sur la route des milliers de gens qui sont en souffrance, comme l'a si bien montré le Dr O. Ameisen dans son livre. Ainsi peut-il dire après sa guérison : « *Ce n'est pas du tout comme avant. Avant j'avais peut-être l'air normal, mais je me sentais extrêmement mal. Aujourd'hui, je ne me suis jamais senti aussi bien.* » C'est dire tout l'espoir que fait naitre ce médicament. Editions Denoël – 286 pages – 19€

POLAR

« Meurtre sauce marchand de vin » par Jean-François Gauthier

L'auteur ne s'était jamais confronté au polar. Un genre qu'il avait côtoyé déjà par le langage dans son dernier livre « les mots du bistrot .Il crée un personnage (Frank Cabernet) qui a tout pour devenir un héros récurent du polar criminœnologique, genre créé par Jean-François Gautier dans ce premier opus. Dès son retour de St-Pierre et Miquelon on le voit bien enquêter à Avignon, Bordeaux ou Nantes…L'auteur aura l'occasion de nous y faire découvrir, comme dans celui-ci, ses connaissances sur le vin et son humour, où les mots, la religion et le vin ont toute leur place. A déguster. 85 pages - Les presses du midi – 12€

« Sortie en Primeur » d'Andrew Margaux
Andrew Margaux est financier de la place de Paris. Il a été également viticulteur à Margaux puis maintenant dans le Roussillon. Connaissant aussi bien les arcanes de la finance internationale que les secrets de la viticulture, il a eu un réel plaisir à écrire cette fiction, qui allie deux mondes où le temps et les valeurs semblent ne pas posséder la même dimension. Un plaisir qui sera partagé par l'amateur de polars et de vin – Editions Féret – 192 pages – 14X22 – prix :19€

« A.O.C. Assassinats d'Origine Contrôlée »
Saint-Emilion· bascule dans 1'horreur à l'approche des vendanges vertes. Dans cette cité de vignoble où 1 'héritage ecclésiastique est des plus conséquents, l'assassinat du curé ne manque pas d'échauffer les esprits. L'appartenance de la victime à la confrérie viticole locale constitue-t-elle le mobile du crime ? C'est ce que paraît penser le capitaine de la D.I.P.J. de Bordeaux, Thierry Cuche, pour qui les membres de cet ordre notoire représentent autant de suspects. Alibis fragiles, vieilles rancunes : tous semblent avoir quelque chose à cacher. L'enquête s'intensifie avec l'apparition d'un corbeau et la multiplication des macchabées. Le cauchemar va commencer. Bientôt, Saint-Emilion sera plus connue pour ses crimes que pour ses crus. Auteurs : LE BOLOC'H RICHARD, LE BOLOC'H ERIC, MARCHESSEAU YANN - Editions Michel Lafon , 414 pages, broché. 19.50€.

« Le scandale du Winegate »

Jean-François Gautier, ancien chargé de mission à Viniflhor (ex-Onivins) connait son monde du vin français sur le bout des doigts. Grand adepte de l'humour et des mots il a créé un héros récurent de roman policier : Franck Cabernet. Celui-ci exerce la fonction d'inspecteur de la Répression des fraudes, il lutte contre les tromperies et la falsification des vins. Réprimer la délinquance en « col rouge », telle est sa tâche. Dans sa deuxième enquête (voir Meurtre sauce marchand de vin – en 2006), Franck Cabernet rencontre d'étranges délinquants : un faux-

facturier patenté, une inquiétante police parallèle…. Il justifie amplement le surnom que lui prête l'auteur : « Hercule Poivrot national ». Par ses jeux de mots, ses personnages en nom de cépages, J-F. Gautier nous fait passer d'excellents moments. Les Presses du Midi – 167 pages – 17 € -

